

FAR



TVS5200 G

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité.....	FR-2
Description du produit.....	FR-8
Instructions d'installation	FR-11
Instructions d'utilisation	FR-23
Entretien et nettoyage.....	FR-40
Dépannage.....	FR-44
Spécifications techniques et énergétiques.....	FR-45
Enlèvement des appareils ménagers usagés.....	FR-48
SAV - Garantie.....	FR-49

Consignes de sécurité

Attention !

1. N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique avant d'avoir lu ce manuel d'instructions. Cette table de cuisson vitrocéramique est exclusivement destinée à une utilisation domestique.
2. **AVERTISSEMENT:** En cours utilisation, les parties accessibles deviennent chaudes. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
3. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
4. Pendant l'utilisation, un contact direct avec la table de cuisson pourrait provoquer les brûlures.
5. Veillez à ce que les petits composants constituant les appareils électroménagers, notamment les câbles de raccordement, n'entrent pas en contact avec la table de cuisson, car les matériaux isolants de ces appareils ne sont généralement pas résistants aux températures élevées.
6. Ne mettez pas la table de cuisson sous tension avant d'y avoir posé une casserole.
7. Ne posez pas de casserole d'un poids supérieur à 25 kg sur la table de cuisson.
8. N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique en céramique en cas de défaillance technique.

La réparation de toutes les défaillances doit être confiée à une personne dûment qualifiée et agréée.

9. En cas d'incident résultant d'une défaillance technique, coupez l'alimentation, puis signalez la défaillance au centre de service pour réparation.
 10. Les règles et dispositions contenues dans le présent manuel d'utilisation doivent être scrupuleusement respectées. N'autorisez aucune personne qui ne connaît pas bien le contenu du présent manuel d'utilisation à utiliser la table de cuisson vitrocéramique.
 11. La table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être nettoyée avec un appareil de nettoyage à la vapeur.
 12. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- **IMPORTANT** : Les meubles ou encastrement adjacents ainsi que tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent être capables de résister à une température minimum de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où il se trouve, pendant son utilisation.
 - Tout dommage résultant d'une installation de l'appareil ne tenant pas compte de cette limite de température ou du positionnement de matériaux des meubles d'encastrement à moins de 4 mm de l'appareil, relève de la seule responsabilité de son propriétaire.
 - Cet appareil est conforme à l'actuelle législation

européenne en matière de sécurité. Nous voudrions mettre l'accent sur le fait que cette conformité n'enlève rien au fait que les surfaces de l'appareil atteignent des températures élevées en cours d'utilisation et retiennent la chaleur après son fonctionnement.

Sécurité enfant

- Nous vous recommandons fortement d'empêcher les bébés et les enfants en bas âge de s'approcher de l'appareil et que ceux-ci ne soient autorisés à aucun moment à toucher l'appareil.
- Au cas où la présence des plus jeunes membres de la famille est nécessaire dans la cuisine, veuillez assurer en permanence une étroite surveillance de ceux-ci.

Sécurité générale

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions

relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Ne laissez aucun équipement électrique ni aucun câble entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve, ni pour sécher du linge.
- N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux, ni de tissus d'ameublement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service

après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT:** Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Le câblage fixe pour l'installation doit être

équipé d'un dispositif de déconnection.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation doit être prévu conformément aux règles installation.
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger.

Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

Description du produit

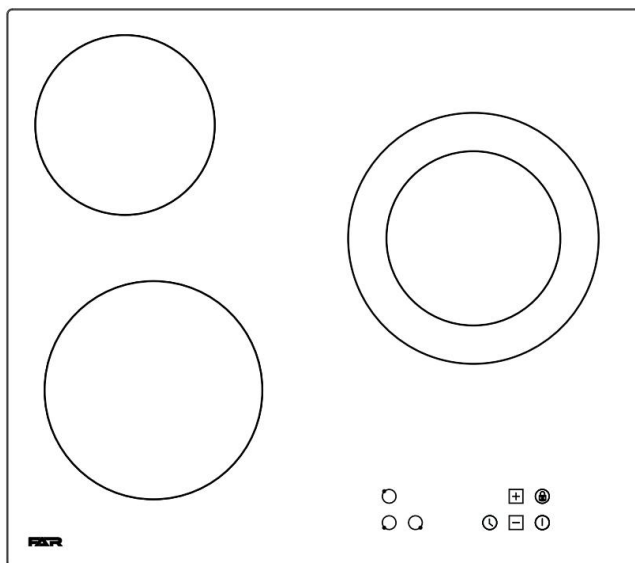





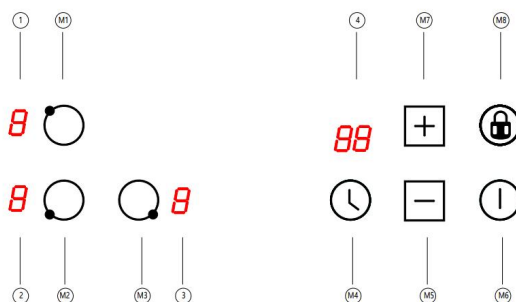
Schéma de la table de cuisson vitrocéramique à 3 zones

- 1) Foyer à 1 x 1200W (165mm de diamètre)
- 2) Foyer à 1 x 1800W (200mm de diamètre)
- 3) Foyer à 1 x 2200W (160mm de diamètre intérieur, 230mm de diamètre extérieur)

Liste d'accessoires

Nom de l'accessoire	Qté	Photo
Bande d'éponge	1	
Support	5	
Vis	5	

Disposition du panneau de contrôle



M1. Bouton de sélection de la zone de cuisson NO.1.

M2. Bouton de sélection de la zone de cuisson NO.2.

M3. Bouton de sélection de la zone de cuisson NO.3.

M4. Sélecteur de minuterie : minutage pour chaque zone de cuisson.

- M5. Bouton "Moins" : pour réduire le temps et le niveau de puissance.
- M6. Bouton d'alimentation : appuyez et maintenez enfoncé pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
- M7. Bouton "Plus" : pour ajouter l'heure et le niveau de puissance.
- M8. Bouton de verrouillage de la sécurité enfant : appuyez et maintenez enfoncé pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.

Section d'affichage

- 1. Tube numérique d'indication de la zone de cuisson NO.1: affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
- 2. Tube numérique indiquant la zone de cuisson NO.2: affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
- 3. Tube numérique indiquant la zone de cuisson NO.3: affichage du niveau de puissance, symbole d'alerte de température élevée, etc.
- 4. Tube numérique de la minuterie : affichage de l'heure, symbole de sécurité enfant, etc.

Instructions d'installation

Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre réseau.

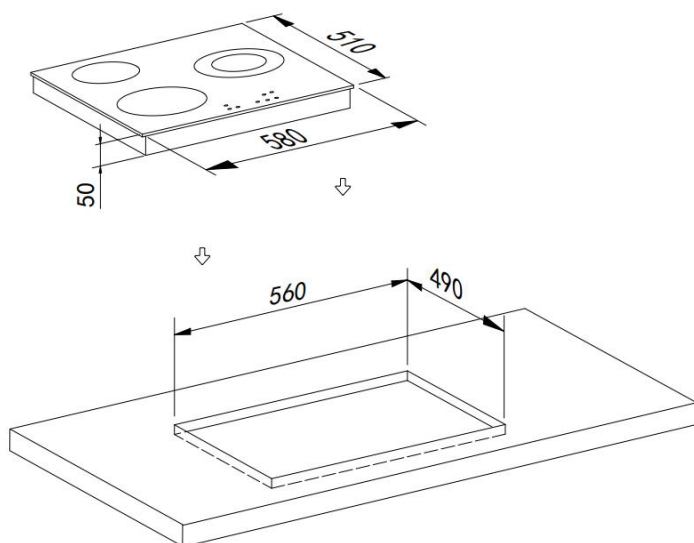
AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Si vous devez changer le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson, le conducteur de mise à la terre(jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de ligne.

Il faut veiller à ce que la température du câble d'alimentation ne dépasse pas 50°C.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de rechange approprié qui peut être obtenu auprès du service des pièces détachées.

Assemblage de la plaque de cuisson en céramique



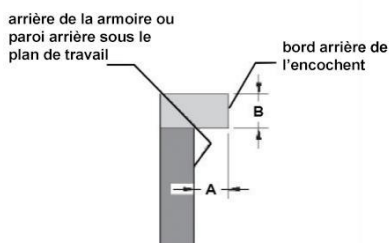
Préparation de l'appareil pour un appareil encastré



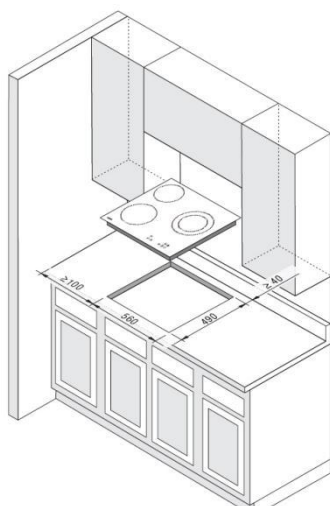
AVERTISSEMENT

- Les éléments de cuisine qui sont en contact direct avec les appareils doivent être résistants à la chaleur (min. 95°).

- L'appareil peut être installé sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et à proximité de murs plus hauts que le plan de travail, en respectant une distance minimale de 100 mm.
- Effectuer toutes les coupes de l'appareil et du plan de travail, puis enlever soigneusement les copeaux ou la sciure avant d'insérer les appareils.
- Pour assurer une bonne ventilation de la table de cuisson, veuillez respecter les dimensions indiquées dans les figures.
- Toujours se référer au fabricant pour les instructions spécifiques,
- Assurez-vous que la surface est plane et d'équerre et qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire à l'installation.
- Préparer la coupe comme indiqué (voir les dimensions d'installation).



A. 40 mm minimum
B. 40 mm maximum



Installation de la table de cuisson



AVERTISSEMENT

Risque de coupure.

Attention aux arêtes coupantes.

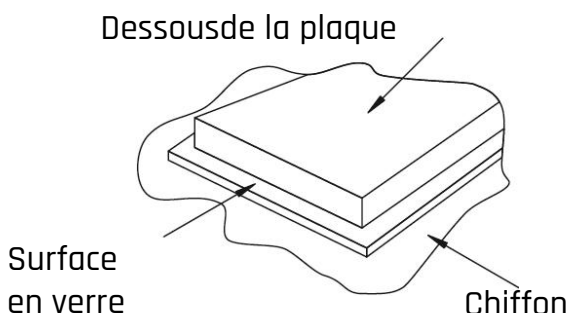
Pièces d'extrémité en plastique expansé
- attention. Pendant le transport, ils
peuvent provoquer des blessures
légères ou des coupures.

Retirer le matériel et l'enveloppe de documents de l'emballage.

Avant de procéder à l'installation, lisez attentivement les instructions de travail.

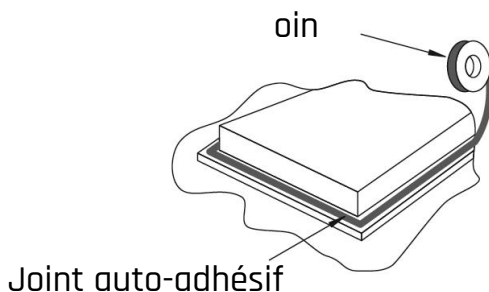
IMPORTANT : N'utilisez pas de silicone d'étanchéité pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Il serait difficile de retirer ultérieurement la table de cuisson, en particulier si elle doit être réparée. Ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer la table de cuisson sur son support car ce n'est pas un moyen de fixation fiable.

- Retournez délicatement la table de cuisson puis faites-la descendre doucement dans l'ouverture que vous avez découpée.
- Ajoutez une planche en bois à la base du poêle.
- Mettez une serviette ou un chiffon sur la surface de travail. Placez la plaque face vers le bas sur une surface protégée.

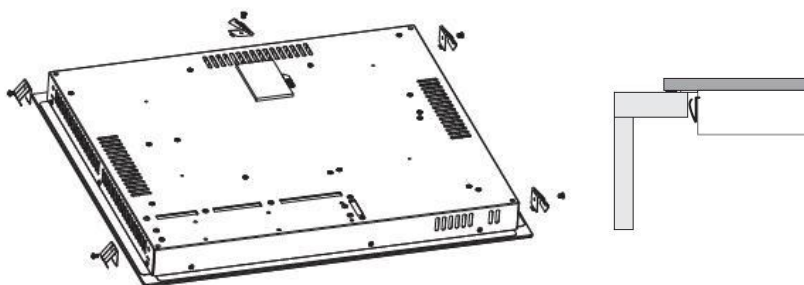


- Appliquez le joint fourni avec la table de cuisson pour le fixer sur la surface de travail. Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord inférieur de la plaque en laissant environ 3 mm du bord du verre. Appliquez le joint tout autour.

Coupez l'excédent et rapprochez les deux extrémités du joint.



- Fixez les supports (5 pièces) sur le côté gauche et le côté droit à l'aide de vis. Placez la table de cuisson dans le meuble découpé et centrez-la. Assurez-vous que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord latéral du plan de travail.

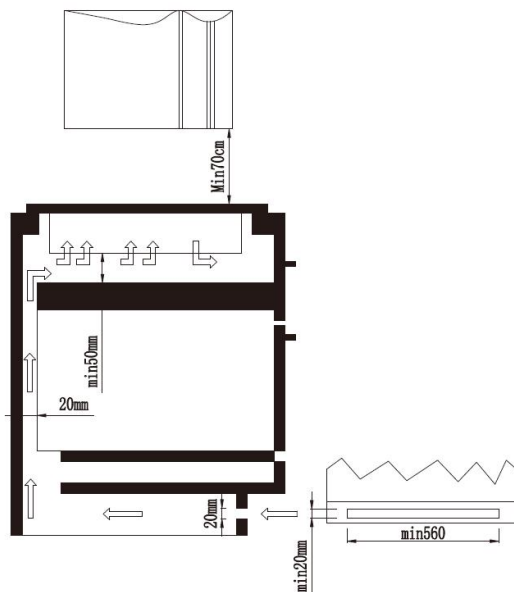


- Découpez dans le plan de travail un trou tel qu'indiqué sur le schéma ci-dessus.

IMPORTANT : Vous devez respecter les exigences en matière de ventilation tel qu'illustré dans le schéma ci-contre.

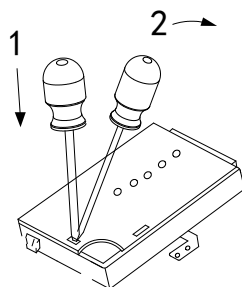
IMPORTANT : Des orifices d'aération sont prévus à l'extérieur de la table de cuisson. **VOUS DEVEZ** veiller à ce que ces orifices ne soient pas obstrués par le plan de travail, lorsque vous positionnez la table de cuisson (veuillez vous référer au schéma ci-contre).

IMPORTANT : N'utilisez pas de silicone d'étanchéité pour fixer l'appareil contre l'ouverture, en particulier si elle doit être réparée. Ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer la table de cuisson sur son support car ce n'est pas un moyen de fixation fiable. Retournez délicatement la table de cuisson, puis abaissez-la doucement dans le trou d'ouverture que vous avez coupé. Ajoutez une planche en bois au fond du fourneau.



Lignes directrices pour le montage


La plaque de cuisson en céramique est conçue pour fonctionner avec un courant alternatif biphasé (380-420V 2N~ 50-60Hz). La tension nominale des éléments chauffants de la table de cuisson est de 220 -240V~. Il est possible d'adapter la plaque de cuisson en céramique pour qu'elle fonctionne avec un courant monophasé en effectuant un pontage approprié dans la boîte de connexion, conformément au schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de



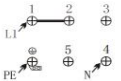
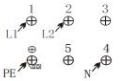
connexion se trouve également sur le couvercle de la boîte de connexion. N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de table de cuisson en vitrocéramique.

Le câble de raccordement doit être fixé dans un collier de serrage.

Attention !

N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne de la boîte de connexion marquée avec . L'alimentation électrique de la plaque vitrocéramique doit être équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avant de raccorder la table de cuisson vitrocéramique à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

Plage de tension et fils adaptatifs		Le schéma de câblage
220-240V~ 50-60Hz	380-420V 2N~ 50-60Hz	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">SCHÉMA DE CONNEXION</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>220-240V~ 1N 105VV-F 3G2,5</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>380-420V~ 2N 105VV-F 4G2,5 105GG-F 4G2,5 107RN-F 4G2,5</p> </div> </div> </div>

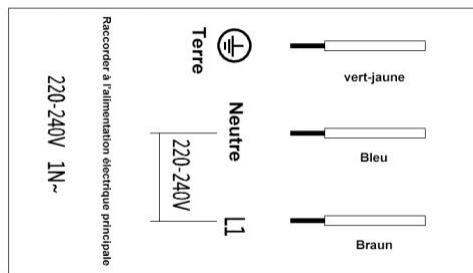
- Les connexions des câbles doivent être conformes au schéma situé sous la table de cuisson.
- Le type de câble doit être connecté à la boîte à bornes d'alimentation correspondante.
- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis du terminal.
- Si, lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, seules deux des zones fonctionnent, vous devez vérifier que les vis des bornes sont toutes bien serrées. Cette opération doit être effectuée avant de contacter le service d'assistance à la clientèle.
- **IMPORTANT** : L'appareil ne doit PAS être raccordé au réseau électrique au moyen d'une fiche et d'une prise de 13A.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant bipolaire à fusible de 30 A, avec une séparation de 3 mm entre les contacts et placée dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil. Elle ne doit pas être située au-dessus de l'appareil ni à plus de 1,25 m de celui-ci.
- Le câble peut être bouclé si nécessaire, mais veillez à ce qu'il ne soit pas plié ou coincé lorsque la table de cuisson est en place. Il faut veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident
- Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par une personne qualifiée.

Remplacement du câble d'alimentation

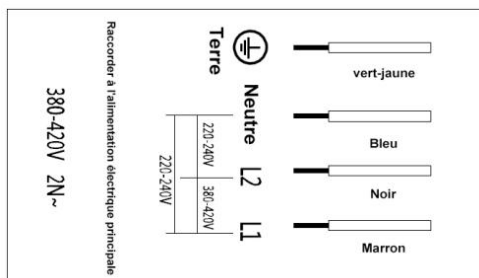
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié. Le câble d'alimentation doit être remplacé conformément aux instructions suivantes: Éteignez l'appareil au commutateur de contrôle. Ouvrez le boîtier sous la plaque. Dévisser les vis de fixation du câble. Le fil de terre « vert-jaune » doit être connecté à la borne marquée. Il doit être environ 10 mm plus long que les fils sous tension et neutres. Le fil neutre « bleu » doit être connecté à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L).

1. 220-240V~: Exigences du câble d'alimentation :
Section de câble minimale 3G 2.5mm² ; Type de câble : H05VV-F. La méthode de connexion des bandes conductrices est indiquée ci-dessous :



2. 380-420V, 3N~ (triphasé): Exigences du câble d'alimentation : Section de câble minimale 4G 2.5mm² ; Type de câble : H05VV-F. La méthode de connexion des bandes conductrices est indiquée cidessous :

Note : Le câble d'alimentation n'est pas inclus avec l'appareil.



Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation



IMPORTANT : Vous devez nettoyer la surface de la table de cuisson vitrocéramique (veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien »).

- Vous devriez allumer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au réglage maximum. Cela contribuera à éliminer toute nouvelle odeur existante et évaporerait l'humidité qui s'est formée sur les éléments chauffants pendant le transport.
- N'effectuez pas ce processus sur plus d'une zone à la fois.
- Vous devez poser une casserole à moitié remplie d'eau froide sur chaque zone lorsque vous l'allumez.

Commandes tactiles :

- Toutes les opérations s'effectuent au moyen des commandes tactiles situées sur le panneau de commande.
- Chaque commande tactile comporte un affichage visuel lui correspondant.








Mise en marche


- Après avoir allumé l'appareil, la table de cuisson signalera un bip pour rappeler que l'appareil est allumé, tous les voyants de l'écran d'affichage s'allument pendant 2 secondes, puis l'appareil passe en mode Arrêt.
- Mode Arrêt : l'afficheur s'éteindra sauf l'indicateur de chaleur résiduelle « **H** »; Sauf si vous appuyez longuement sur la touche « marche/arrêt » « **I** ».


Mode Veille

- En mode Arrêt, appuyez longuement sur la touche « marche/arrêt » « **I** » pendant 3 s. La table de cuisson signalera un bip et puis passe en mode veille.
- Tous les chiffres de l'indicateur de la zone de cuisson affichent « **—** » (la lettre « **H** » apparaît dans l'indicateur de la zone de cuisson s'il reste de la chaleur résiduelle), la minuterie indique « **— —** » également, la table de cuisson ne chauffe pas pendant cette période.
- En mode Veille, si aucune zone de cuisson n'est utilisée, l'appareil passe automatiquement en mode Arrêt après 10 secondes et signale un bip sonore.

Contrôle de la cuisson



- En mode Veille, vous pouvez appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis sur les touches «  » et «  » pour régler le niveau de puissance de la table cuisson souhaité. Appuyez longuement sur les boutons plus  /  moins pour augmenter ou diminuer en continu le niveau de puissance.
- Lorsque la table de cuisson est en mode cuisson, appuyez longuement sur le bouton « marche/arrêt » «  » pendant 3 secondes pour l'éteindre et éteindre toutes les zones de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson qui a chauffé affichera le symbole «  » (avertissement de température élevée).
- En mode Veille, s'il reste encore de la chaleur résiduelle sur certains plans de cuisson, l'écran affiche «  ».
- Si vous avez besoin d'éteindre l'une des zones de cuisson, vous pouvez d'abord sélectionner cette zone, puis appuyer sur la touche moins jusqu'à ce que le niveau de puissance « 0 » l'éteigne, sans interférer la cuisson des autres zones de cuisson. Lorsque le niveau de puissance atteint « 0 », l'indicateur de zone de









cuisson correspondant à la table de cuisson qui a chauffé auparavant affichera le symbole «  ».

- Si plusieurs zones fonctionnent simultanément, la puissance totale sera égale à la puissance totale de toutes les zones de cuisson en fonctionnement, chaque zone de cuisson fonctionnera en fonction de son rapport de modulation de puissance et n'interférera pas.
- **Note:** 1. Pendant la même période, seulement un bouton de la table de cuisson est valide, c'est-à-dire qu'un seul point décimal «  » peut clignoter.

2. Appuyez sur le bouton moins pour régler le niveau de puissance sur « 0 ». La table de cuisson s'éteint automatiquement.

Réglage du niveau de puissance



- En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson pour choisir la zone de cuisson correspondante, le point décimal du tube numérique de la zone de cuisson correspondant et le niveau de puissance s'affichent. Vous pouvez appuyer sur les boutons plus «  » et moins «  » pour régler le niveau de puissance approprié.


- Chaque fois que vous appuyez sur le bouton «», la puissance augmente d'un niveau et s'affiche sur le tube numérique indicateur de puissance correspondant. La puissance maximale qui peut être ajoutée est le 9e niveau. Lorsque la puissance atteint le 9e niveau, en appuyant à nouveau sur le bouton «», elle retournera au niveau 0. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de diminution «», la puissance diminue d'un niveau, et la puissance minimale qui peut être réduite est le niveau 0. Lorsque la puissance diminue jusqu'au niveau 0, en appuyant à nouveau sur le bouton de diminution «» le niveau retournera au niveau 9 (chaque fois que vous appuyez sur le bouton «» ou le bouton «», le buzzer émettra un bip). En maintenant appuyé sur le bouton plus «» ou le bouton moins «», vous obtiendrez l'effet d'une augmentation ou d'une diminution continue du niveau de puissance.
- Lorsque le réglage du niveau de puissance est terminé, après 10 secondes sans opération, le point décimal cesse de clignoter et affiche normalement le niveau de puissance .
- Lorsque vous réglez n'importe quel niveau de puissance de la zone de cuisson sur 0, cette



zone de cuisson s'éteindra.

- Si une zone de cuisson est chauffée, et le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson est «0», l'appareil passera automatiquement en mode veille après 1 minute d'inactivité.

Réglage du niveau de puissance

Après avoir sélectionné la puissance correspondante de la zone de cuisson, appuyez sur le bouton de minuterie «», le bandeau numérique de la minuterie affichera «00» et Le point décimal «» à droite apparaîtra. La minuterie est alors activée et la minuterie de la zone sélectionnée peut être réglée (Les opérations suivantes sont nécessaires en mode minuterie).

- Si vous réglez la minuterie de deux zones en même temps, le temps restant s'affichera alternativement.
- Si vous souhaitez annuler la minuterie, vous pouvez régler le compte à rebours sur 0.
- La première fois que vous appuyez sur le bouton «», la minuterie commencera à 1, et puis vous pouvez utiliser les boutons plus et moins pour régler le compte à rebours.

- Lorsque vous appuyez sur le bouton «  » , un bip sonore retentit, et le temps de cuisson augmentera d'une minute. La minuterie peut être réglée entre 1 et 99 minutes (99 minutes maximum).
- Lorsque vous appuyez sur le bouton «  » un bip sonore retentit, et le temps de cuisson diminuera d'une minute.
- Lorsque la durée programmée est inférieure ou égale à 30 minutes, le réglage continu de la minuterie fera varier la durée entre 30 et 0 minutes en cycle. Si la durée a déjà été augmentée au-delà de 30 minutes via le bouton '+', appuyez sur le bouton '-' pour la ramener à 0, puis continuez à ajuster la durée entre 30 et 0 minutes en utilisant le bouton.
- À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.

Note

- Si l'heure d'une certaine zone de cuisson a été réglée, pour modifier l'heure, appuyez à nouveau sur la touche de l'heure pour sélectionner la zone de cuisson correspondante, puis entrez la nouvelle heure à l'aide des touches plus et moins.
- Après la sélection de la zone de cuisson, le réglage de la durée ne peut pas être effectué avant que la puissance de la zone de cuisson ne soit réglée, et la touche de temps n'est pas valide.
- Lorsque le temps d'une certaine zone de cuisson est réglé pour la première fois, si la touche de sélection de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson est appuyée lorsque le temps n'est pas confirmé, le temps de la zone de cuisson est annulé.
- Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent, le point décimal " ● " de la zone de cuisson correspondante est toujours affiché pendant le processus de réglage de la durée.
- Lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent, si deux zones de cuisson ou plus ont été programmées, le tube numérique affiche le temps minimum de la zone de cuisson. Le point décimal de la zone de cuisson

correspondante est toujours allumée. Le point décimal du tube numérique " ● " est éteint jusqu'à la fin du compte à rebours.


Mise hors tension

En mode veille ou mode chauffage, appuyer longuement sur le bouton " ① " pendant 3s, la table de cuisson signalera un bip et passera en mode hors tension. Si la surface de la zone de cuisson correspondante présente une chaleur résiduelle à ce moment-là, le bandeau numérique de l'indicateur de niveau de puissance clignote en affichant « H », et indique l'avertissement de chaleur résiduelle.

Bouton de verrouillage de sécurité

- Le panneau de commande peut être verrouillé en appuyant sur le bouton de verrouillage de sécurité « ② » pendant 3s alors que l'appareil est en veille ou en mode cuisson. L'icône de verrouillage de sécurité s'affichera. Lorsque l'appareil éteint, l'icône de verrouillage de sécurité s'éteint.
- En mode verrouillage, « L □ » s'affiche et clignote (une fois par seconde) Si la zone de cuisson a réglé l'heure, le bandeau numérique affichera l'heure et « L □ » alternativement.




Sinon, il affichera «  » et «  »


- Pour désactiver la fonction de verrouillage de sécurité, appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité «  » pendant 3s.
- En mode de verrouillage de sécurité, vous pouvez utiliser le bouton marche/arrêt pour éteindre la table de cuisson, ainsi que le bouton verrouillage pour déverrouiller.
- Pour éviter toute mauvaise manipulation, le panneau de commande se verrouille en maintenant appuyé le bouton de verrouillage enfant. Si le verrouillage enfant n'est pas désactivé avant la fermeture du contrôleur, il reste activé lorsque le contrôleur est réouvert. À moins que le verrouillage enfant ne soit désactivé, seuls le bouton d'alimentation et le bouton de verrouillage enfant restent utilisables ; tous les autres boutons sont désactivés.


Réglage de la durée de cuisson pour plusieurs zones

La minuterie peut être programmée séparément pour chaque zone de cuisson, et la durée de cuisson de chaque zone est indépendante de celle des autres.

- Régler la minuterie d'une zone Appuyez d'abord

sur le bouton de la minuterie “  ”, le point décimal du bandeau numérique “  ” de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera. Le point décimal de la minuterie “  ” s'affiche, pour indiquer que la minuterie réglée a été associée à la zone de cuisson sélectionnée. À ce moment-là, vous pouvez utiliser le bouton plus et le bouton moins pour régler la durée.

- Régler la minuterie de plusieurs zones
Chaque réglage de la minuterie sera identique à “Régler la minuterie d'une zone”. Appuyez sur n'importe quel bouton de sélection de zone de cuisson, et le bandeau numérique de la minuterie affiche la durée de cette zone de cuisson. Lorsque la minuterie de plusieurs zones est réglée, vous pouvez changer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton de minuterie “  ”.

Lorsque aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le tube numérique indique la durée minimale de la minuterie des zones de cuisson, et le point décimal “  ” de la zone de cuisson correspondante s'allume.

Minuteur par défaut




- Toutes les zones de cuisson ont une fonction de minuterie par défaut. La relation entre la

minuterie par défaut et le niveau de puissance se réfère au tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6-9
Minuterie par défaut (h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- Lorsque tous les délais par défaut sont atteints, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et passent en mode veille.

Avertissement de température élevée

- Appuyez manuellement sur le bouton « marche / arrêt » «  » pendant 3 secondes jusqu'à la mise hors tension, l'appareil cessera de chauffer, mais la surface de cuisson restera élevée, l'indicateur de la zone de cuisson affiche le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «  », pour indiquer que la surface de cuisson est à haute température.
- Tant que la zone de cuisson est chaude, le symbole d'avertissement de température élevée «  » s'affiche.

Fonction protection

- **Protection contre les surtempératures:** Le capteur thermocouple situé sur la plaque

chauffante transmet en temps réel la température de la plaque à la puce de la carte de contrôle. Si le capteur détecte une température supérieure à une valeur prédéfinie, le système active la protection et arrête la plaque chauffante concernée. La puissance précédente ne sera rétablie qu'après refroidissement.

- **Protection de chaleur résiduelle:** Lorsque l'appareil cesse de chauffer, l'écran de zone de cuisson correspondante affiche le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «  », la température de la surface de cuisson étant encore trop élevée, veuillez ne pas la toucher pour éviter de vous brûler.
- **Protection de coupure de sécurité:** pour les modèles avec prise, lorsqu'elle est coupée après 1s, la tension entre L / N de la prise doit tomber en dessous de la plage de tension de sécurité.
- **Protection de coupure de sécurité:** pour les modèles avec prise, la tension entre les prises L / N doit tomber en dessous de la plage de tension de sécurité lors de la coupure après 1S à tout moment
- **Protection contre les débordements:** En fonctionnement, si de l'eau déborde sur un ou

plusieurs boutons du panneau de commande pendant plus de 10 secondes, la zone de cuisson en activité s'arrête et la plaque entière s'éteint automatiquement.

Comment utiliser la plaque chauffante

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance et dans le sens inverse pour la diminuer et allumer/diminuer le chauffage de la plaque de cuisson

Voyant d'indication de haute température:
Lorsque la plaque de verre est trop chaude, le témoin de température élevée s'allume. Ne touchez pas la plaque de verre jusqu'à ce que le témoin s'éteigne.

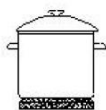
Arrêt: après utilisation, tournez le bouton sur "OFF", la plaque de cuisson s'arrête de chauffer.



faux



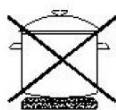
faux



bien



faux



faux

Attention!

- Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre - une zone sale ne transfère

- Protéger la plaque contre la corrosion.
- Protéger la plaque contre la corrosion.
- Ne laissez pas les casseroles contenant des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée; les graisses chaudes peuvent s'enflammer spontanément.

Consignes relatives a la table de cuisson en vitroceramique

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur âcre et de brûlé peut se dégager. Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.
- La table de cuisson est équipée de zones de cuisson de diamètre et de puissance différents.
- Les positions d'où la chaleur se diffuse sont indiquées clairement sur la table de cuisson. Les casseroles doivent être placées très précisément sur ces zones pour que l'émission de chaleur soit efficace. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur lesquelles elles sont utilisées.
- N'utilisez pas de casseroles avec un fond rugueux, car cela peut rayer la surface en céramique.
- Avant de les utiliser, assurez-vous que les

fonds des casseroles sont propres et secs.

- Lorsque le fond d'une casserole est froid, il doit être légèrement concave car il se dilate lorsqu'il est chaud et repose à plat sur la surface de la table de cuisson. Cela permet à la chaleur de se transférer plus facilement.
- La meilleure épaisseur du fond des casseroles est de 2 à 3 mm pour de l'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour de l'acier inoxydable avec un fond de type sandwich.
- Si vous ne respectez pas ces règles, il y aura une grande déperdition de chaleur et d'énergie. La chaleur qui n'est pas absorbée par la casserole se diffuse sur la table de cuisson, le cadre et les placards environnants.
- Il est préférable de poser un couvercle sur les casseroles afin de permettre une cuisson avec une chaleur moins élevée.
- Faites toujours cuire les légumes et les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible afin de réduire le temps de cuisson.
- Les aliments et les liquides qui ont une forte teneur en sucre risquent d'endommager la table de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface de celle-ci. En cas de débordement, essuyez immédiatement. Cependant, ce

n'empêchera peut-être pas que la surface chaude soit endommagée.

- **IMPORTANT** : La surface de la table de cuisson en vitrocéramique est solide; elle n'est toutefois pas incassable et peut être endommagée. En particulier si vous laissez tomber dessus avec une certaine force des objets pointus ou durs.

ÉVITEZ D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON EN CAS DE DOMMAGES OU DE FISSURE DE LA SURFACE. VOUS DEVEZ METTRE L'APPAREIL HORS TENSION AFIN D'ÉVITER LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, ET CONTACTER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE CLIENT.

Entretien et nettoyage

Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque la table de cuisson est froide.

L'appareil doit être débranché de la prise de courant avant le début de tout processus de nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson en céramique



Tout résidu restant sur la surface de la table de cuisson après l'utilisation d'un produit de nettoyage l'endommagera.

Vous devez éliminer tous les résidus avec de l'eau chaude mélangée avec une petite quantité de liquide pour vaisselle ou produit spécialisé et destiné au nettoyage des plaques vitrocéramique.



Détergents abrasifs et objets tranchants risquent d'endommager la surface de la table de cuisson ; vous devez la nettoyer à l'eau tiède mélangée avec une petite quantité de liquide pour vaisselle ou produit spécialisé et destiné au nettoyage des plaques vitrocéramique. Il sera sans doute plus facile pour vous de nettoyer certains dépôts pendant que la surface de la table de cuisson est encore tiède.



Il convient toutefois de veiller à ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la table de cuisson pendant qu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

- Essuyez l'appareil entièrement à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez la surface de l'appareil en la frottant à l'aide d'un chiffon propre.

Nettoyage de la table

Type de dépôt	Enlever immédiatement ?	Enlever lorsque l'appareil a refroidi ?	Que dois-je utiliser pour éliminer le dépôt ?
Sucre ou aliments/liquides contenant du sucre	Oui	Non	Racloir pour table de cuisson en céramique
Papier aluminium ou plastique	Oui	Non	Racloir pour table de cuisson en céramique
Éclaboussures de graisses	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique
Éclaboussures d'eau ou traces d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique

Important !

La surface de l'aire de cuisson doit être lavée uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide de vaisselle.

Attention !

Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre ; une zone sale ne transfère pas toute la chaleur. Protégez la table de cuisson contre la corrosion. Mettez hors de tension la table de cuisson pour éviter la corrosion. Évitez de laisser des casseroles contenant des plats préparés à base de graisses ou d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut s'embraser de façon spontanée.



IMPORTANT : Si votre appareil semble présenter un dysfonctionnement, veuillez contacter le distributeur.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊMES.

Remarque importante : si un dépanneur chargé de vous prêter assistance pendant que le produit est sous garantie découvre que le problème n'est pas dû à une défaillance de l'appareil, alors les coûts de l'appel de demande d'intervention pourraient vous être imputables.

L'appareil doit être accessible afin que le dépanneur puisse effectuer toutes réparations nécessaires. Si votre appareil est installé d'une telle manière qu'un dépanneur craigne que l'appareil ou votre cuisine risque d'être endommagé, alors celui-ci n'effectuera aucune réparation.

Dépannage

Lorsqu'une défaillance de la carte PCB se produit, le bandeau de contrôle de la minuterie sur l'écran affiche toujours le code de défaut, et tous les zones en mode cuisson arrêtent de chauffer et reviennent automatiquement à l'état d'arrêt après 1 minute. Pour les zones qui ont été chauffées, le bandeau de commande correspondant continue d'afficher le signe d'avertissement de température élevée « **H** ». Lorsque le code d'erreur apparaît, veuillez vous référer au schéma du tableau suivant pour le résoudre.

Code d'erreur	Type d'erreur	Solution
E1	Thermocouple de la zone de cuisson en circuit ouvert/court-circuit	Vérifiez que le thermocouple de la plaque chauffante est bien connecté ou non endommagé. Remplacez-le en

E2	Température de la plaque chauffante dépasse les limites autorisées	priorité. Si l'erreur persiste après remplacement, remplacez la carte de contrôle.
----	--	---

Spécifications techniques et énergétiques

Alimentation électrique: 220–240V~,50 - 60Hz /
380 – 420V 2N ~, 50 - 60 Hz

Puissance d'entrée max.: 5.2 kW

Renseignements sur l'énergie

Tableau - Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	TVS5200 G	-
Type de plaque	-	Plaque électrique	-
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	-	3	-
Technologie de chauffage (zones ou aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	- -	zones de cuisson rayonnantes	-

FRANÇAIS

Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5mm les plus proches	Φ	Zone avant gauche : 20,0 Zone arrière gauche : 16,5 Zone de droite 23,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5mm les plus proches	L W	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone avant gauche : 191,1 Zone arrière gauche : 197,6 Zone de droite : 189,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	192,8	Wh/kg
Mode veille de la consommation d'énergie		N/A	W
Mode d'arrêt de la consommation d'énergie	-	0.5	W
Délai après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille		N/A	
Délai après lequel l'équipement atteint le mode arrêt automatique :		20 min	

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été appliquée conformément au règlement de la Commission (UE) N°s 65/2014 et 66/2014.

Les informations suivantes indiquent comment diminuer l'impact environnemental (utilisation

d'énergie) du processus de cuisson.

(1). Utilisez des récipients de taille adaptée.

(2). Si possible, posez un couvercle sur le récipient lors de la cuisson.

(3). Choisissez le récipient avec la meilleure capacité de conservation de la chaleur.

(4). Si possible, décongelez les aliments congelés de façon à ne pas consommer d'électricité.

(5). La durée de cuisson des aliments présentant un rapport élevé surface/volume est plus réduite.

Informations relatives au démontage

Ne démontez pas l'appareil d'une manière différente de celle indiquée dans le manuel d'utilisation. L'appareil ne peut pas être démonté par l'utilisateur. A la fin de la durée de vie, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Consultez les autorités locales ou les déchetteries pour obtenir des informations sur le recyclage.

Enlèvement des appareils ménagers usagés



la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

SAV - Garantie

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Achat de l'appareil dans un magasin Conforama :

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.conforama.fr

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante: <https://sav-client.conforama.fr>.

appelez le : 09 69 32 05 05 du lundi au samedi de 8h30 à 19h00 prix d'un appel local.

Achat de l'appareil dans un magasin BUT :

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.but.fr

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le : 09 78 97 97 97 du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et le samedi de 09h00 à 18h00, prix d'un appel local.

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing FAR quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations in force. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions.....	GB-2
Product overview.....	GB-7
Installation instructions.....	GB-10
Operating instructions.....	GB-20
Cleaning and maintenance.....	GB-34
Troubleshooting.....	GB-38
Technical specifications.....	GB-39
Disposal of your old appliance.....	GB-42
Customer service.....	GB-43

Important safety instructions

Caution !

1. Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
2. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
3. Always keep children away from the ceramic hob.
4. While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
5. Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
6. Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
7. Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
8. Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
9. In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
10. The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with

the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.

11. The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning equipment.
12. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual.
 - **IMPORTANT :** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
 - Any damage can be caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance.
 - This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are

kept under close supervision at all times.

General Safety

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.

- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accident.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric

shock. The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device. A steam cleaner is not to be used. Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

- Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

Product overview

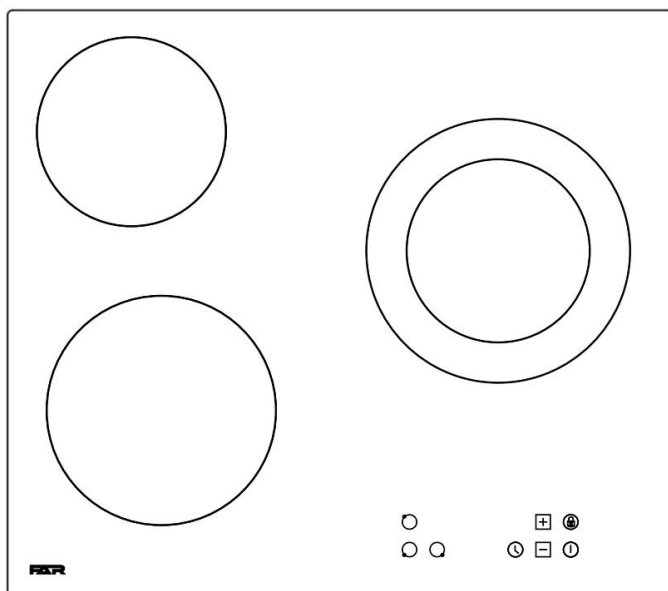


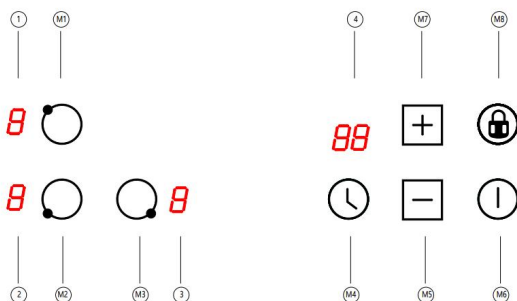
Diagram of the 3-zone ceramic hob

- 1) 1 x 1.20 kW hyperspeed zones (diameter 165mm)
- 2) 1 x 1.80 kW hyperspeed zones (diameter 200mm)
- 3) 1 x 2.20 kW hyperspeed zones (inside diameter 160mm, outside diameter 230 mm)

Accessoires list

Accessory name	Qty	Picture
Sponge strip	1	
Bracket	5	
Screw	5	

Control panel layout



M1. NO.1 cooking zone select key.

M2. NO.2 cooking zone select key.

M3. NO.3 cooking zone select key.

M4. Timer selector: timing for each cooking zone.

M5. Minus key: for reducing time and power level.

M6. Power key: touch and hold to turn on or

off the hob.

M7. Plus key: for adding time and power level.

M8. Child safety lock key: touch and hold to lock or unlock the control panel.

1. NO.1 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
 2. NO.2 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
 3. NO.3 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
 4. Timer digital tube: display the time, child safety lock symbol etc.
- .

Installation instructions

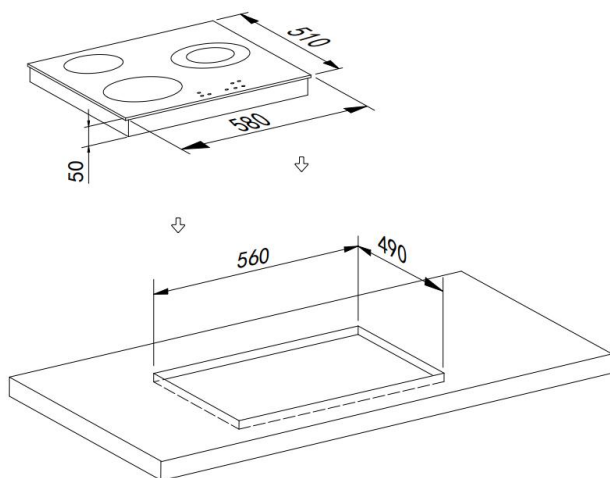
Electrical connection

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

Assembly of ceramic hob



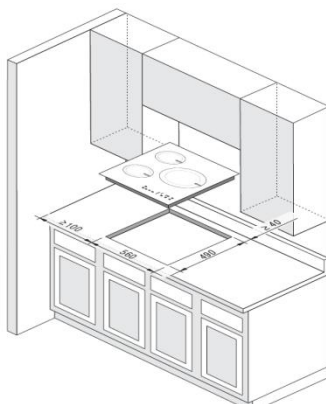
Preparing the unit for a built-in appliance



WARNING

- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof (min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface, maintaining a minimum distance of 100 mm.

- Prepare the cut as indicated(see installation dimensions).



Installing the hob



WARNING

Risk of cutting.

Be careful of cutting edges.

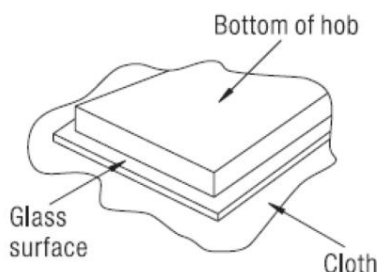
End parts in foamed plastic - be careful.

During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.

Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

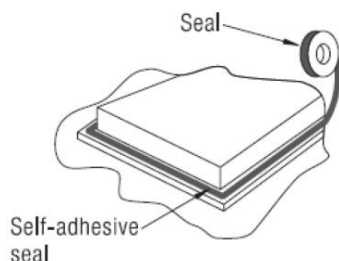
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



- Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

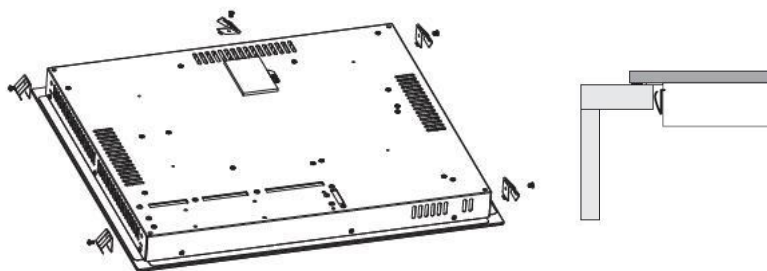
Do not use silicone. Apply the seal to the edge

of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass. Apply the seal all around the circumference.



Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

- Fix the brackets(5 pcs) on the left side and right side and back side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.

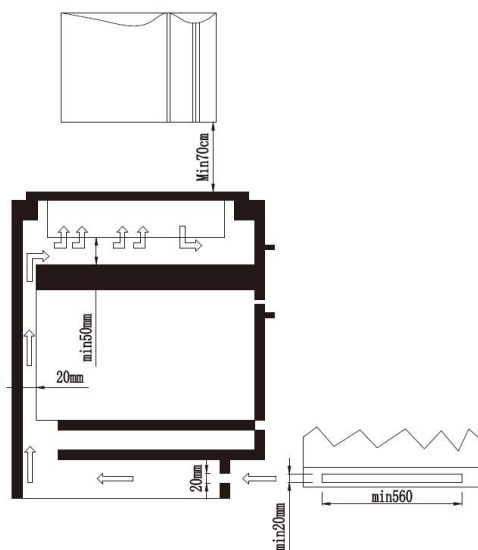


IMPORTANT : You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.

IMPORTANT : There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).

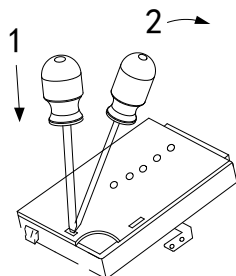
IMPORTANT : Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- Add a wooden board to the bottom of the stove.



Fitting guidelines

The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (380-420V 2N~ 50-60Hz). The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 220-240V~.



Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with \oplus . The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm. Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
220-240V~ 50-60Hz	380-420V 2N~ 50-60Hz	<p>CONNECTION DIAGRAM</p> <p>The diagram shows two wiring configurations. The left configuration is for 220-240V~ 50-60Hz, showing terminals 1 (L1), 2 (PE), and 3 (N). The right configuration is for 380-420V 2N~ 50-60Hz, showing terminals 1 (L1), 2 (L2), 3 (PE), 4 (N), and 5 (PE).</p>

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- The cable type must be connected to the corresponding power supply terminal box.
- You should use a good quality screwdriver to carefully and fully tighten all of the terminal screws.
- If the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It

should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.

- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Replacing the mains supply cable


If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.

The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:

Switch the appliance off at the control switch.

Open the terminal block on the underside of the hob.

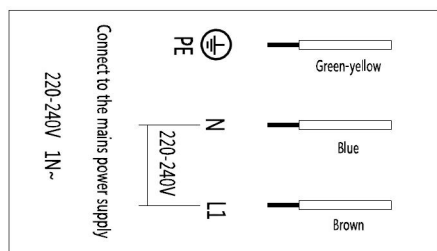
Unscrew the terminal screws fixing the cable.

The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked . It must be

about 10 mm longer than the live and neutral wires.

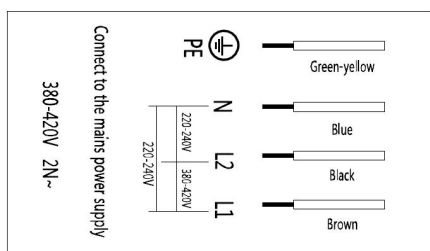
The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire must be connected to the terminal marked with letter (L).

1. 220-240V~: power cord requirements: wire diameter 3G 2.5mm² at least; Power cord type: H05VV-F. The conductive sheet connection method as below:



2. 380-420V, 3N~: power cord requirements: wire diameter 4G 2.5mm² at least; Power cord type:H05VV-F.The conductive sheet connection method as below:

Note: The appliance does not include this power cord.



Operating instructions



Before first use



IMPORTANT : You should clean the ceramic hob surface (see “Cleaning and maintenance” section).






- You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- Do not burn off more than one zone at once.
- You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

Power on



- After switch on the appliance, the hob will beep for once to remind power on, all of the indicator digital tubes on the display screen will lit on for 2s, then the appliance goes into shutdown mode.
- Shutdown status: All the display will close except the high temperature warning symbol “  ”; At this time, only the power key “  ” can operated by touching and holding,



and other key operations are invalid.





Standby mode


- Under shutdown status, touch and hold “” key for 3s, the hob will beep for once and then enter standby mode.
- All the indicator digital tubes of the cooking zone will display “” (The symbol “” will show in the cooking zone indicator if there is residual heat), timer place will show “ ” as well, it will not heat at this time.
- Under standby mode, if no any cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

Heating control










- Under standby mode, you can choose the cooking zone by touching the cooking zone select key, then touch plus or minus key or to adjust the power level of the corresponding cooking zone. touch and hold plus “” or minus “” keys can continuously to increase or decrease the power level.
- When the hob top is in heating status, touch and



hold “” power key for 3s to switch off, and stop all the cooking zones to heat. The corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol “”.


- If some hob tops still have residual heat, display will show “”.
- If needing to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then touch the minus key “” until “0” power level to switch off that zone, and will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol “”.
- If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.
- Note 1: During the same period, only one hob top key is valid, that is only one decimal point “” can be displayed.

- Note 2: Touch minus key “” to set the power level to “0”, then the heating hob top will close automatically.

Power level adjustment



- Under the standby mode, touch cooking zone select key to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point “” and heating level will display. You can touch the plus “” and minus “” keys to adjust suitable power level.
- Each time you touch the “” key, the firepower increases by one level and is displayed on its corresponding firepower indicator digital tube. The maximum firepower that can be added is the 9th level. When the firepower reaches the 9th level, touch the “” key again, it will return to the 0 level; Every time you touch the decrease key “”, the firepower decreases by one level, and the minimum firepower that can be reduced is level 0. When the firepower decreases to level 0, touching the decrease key “” again will change the gear back to level 9 (every time you touch the key “” or key “”, the buzzer

will sound once). Continuously holding down the plus key “” or minus key “” will produce the effect of continuously increasing or decreasing the firepower level.

- Upon completion of power level adjustment, the decimal point “” of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.
- When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are “0”, the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

Timer adjustment






After selecting the corresponding power of the cooking zone, touch the time

key “”, the timer digital tube will display “00” and the decimal point on the right will display “”.

At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected burner can be set; (The following operations are required in timing mode)

- If you set the timing of two hobs at the same time, the timing remaining time will be displayed alternately.
- If you want to cancel the timing, you can adjust



the timing time to zero.

- The first time you touch the plus key “  ”, the timing starts from 1 minute, after which you can touch the plus or minus key to adjust the timing time.
- Touch the plus key “  ” for each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99minutes . The maximum adjustment to 99 minutes;
- Touch the minus key “  ” for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute.
- After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can touch any key to turn off the beep.
- When the timing time is less than or equal to 30 minutes, the continuous adjustment timing will continuously change between 30-0 minutes; If the timing has been adjusted by the plus key “  ” for more than 30 minutes, touch the minus key “  ” to adjust the timing to 0, and continue to change the timing continuously between 30-0 by the minus key.


Note

- If the timing of a certain cooking zone has been set, to change the time, touch the time key

again to select the corresponding cooking zone, and then enter the new time by plus and minus keys.


- After the cooking zone is selected, the timing setting cannot be made before the cooking zone power is set, and the time key is invalid.
- When the timing of a certain cooking zone is set for the first time, if the cooking zone selection key corresponding to the cooking zone is touched when the timing is not confirmed, the timing of the cooking zone is canceled.
- When single or multiple cooking zones are working, the decimal point “  ” of the corresponding cooking zone is always displayed during the timing setting process.
- When multiple cooking zones are working, if two or more cooking zones have been set the time, the timing digital tube displays the minimum timing of cook zone. The decimal point of corresponding cooking zone is always on. The digital tube decimal point “  ” is extinguished until the countdown time is over.

Power off

Under standby mode or heating mode, long touch “” key for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power

level indicator will flash display “**H**”, and indicate residual heat warning.

Child Safety lock key

- The control panel can be locked by touching and holding the child safety lock key “

Note:




In order to prevent misoperation, the control panel is locked by long touching the child lock key. If

the child lock is not unlocked before closing the controller, the child lock function continues to be valid when the controller is opened again. Unless the child lock is unlock, you cannot operate any key except the power key and the child lock key.

Setting cooking times for multiple zones


The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.


- Single cooking zone timing

When setting a countdown time for a cooking zone, touch timer key “  ” first, the digital tube decimal point “  ” of the selected cooking zone will be on. The decimal point of timer digital tube “  ” will display, and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone. At this time, you can use the plus key and minus key to set the countdown time.

- Several cooking zones timing

Each timer setting operation will be same as “Single cooking zone timing”. Touch any cooking zone selection key, and the timer digital tube display the timing value of that cooking zone.

When multiple burners are timed, you can switch the timing of different burners by touching the time key “  ”.

When not selecting any cooking zone, the digital tube will show the minimum timer value of cooking zones, and the digital tube of corresponding cooking zone will show “  ”.


Safety cut-off

- All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6-9
Default timing(h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

High temperature warning

- Touch and hold power key “  ” manually for 3s till switch off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of

corresponding cooking zone which stop heating will show residual heat warning symbol “H”, to indicate corresponding cooking surface high temperature.

- As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol “H” will display for 35 minutes continually after the hob turn off.

Protection function

- **High temperature protection:** The thermocouple sensor device on the heating plate will send plate's real-time temperature to the control board chip. When the thermocouple sensor device detects the current temperature of heating plate is higher than a certain value, the control device will start the protection to stop the corresponding heating plate from working. Only when the temperature drops will the previous firepower level be restored.
- **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature warning symbol “H”, indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.

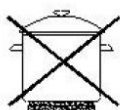
- **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1S at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.
- **Overflow protection:** When the system is in operation, if water overflows over one or more keys on the control panel for more than 10 seconds, the cooking zone in working state will stop working and the entire hob will enter a shutdown state.

How to use the hot plate

Put the pot in center of the heating zone, turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp: When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

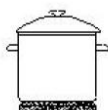
Shut down:after using,please turn the knob to "OFF",the hob will stop heating.



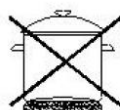
wrong



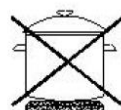
wrong



right



wrong



wrong

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Hob guidelines

- The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.

- Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry. When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enameled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects

are allowed to fall on it with some force.

DO NOT USE THE HOB IF THE SURFACE BECOMES BROKEN OR CRACKED. YOU SHOULD SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK AND CONTACT THE CUSTOMER CARE DEPARTMENT IMMEDIATELY.

Cleaning and maintenance

Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid. .



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- Wipe the appliance over with a damp cloth.
- Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

The surface inside the cooking ring should only be

washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



**IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.
DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.**

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance

is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

Troubleshooting

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the burners that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the burners that have been worked, the corresponding digital tube continues to display the high temperature warning sign “**H**”. When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Fault code	Type of fault	Solution
E1	Cooking zone thermocouple open/short circuit	Check if the heating plate thermocouple is securely plugged in or damaged, and prioritize replacing the thermocouple; If the error still exists after replacing the thermocouple, replace the control board
E2	Heating plate temperature exceeds limit values	

Technical specifications

Rated Voltage: 220 – 240 V~, 50 - 60 Hz or 380-420V 2N~,50 - 60 Hz

Max Rated Inputs: 5.2 kW

Information for domestic electric hobs

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	TVS5200 G	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	3	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	- -	Radiant cooking zones	-
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	Φ	Left front zone: 20.0 Left rear zone: 16.5 Right zone: 23.0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	L W	-	cm
Energy consumption for the hob calculated per kg	EElectri c cooking	Left front zone: 191.1 Left rear zone: 197.6 Right zone: 189.7	Wh/kg

Energy consumption for the hob calculated per kg	EElectri c hob	192.8	Wh/kg
Power consumption standby mode		N/A	W
Power consumption off mode	-	0.5	W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:		N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode:		20 min	

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation(EU) No 65/2014 & 66/2014.

The following shows how to reduce total environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process.

- (1).Use suitable size of pan for cooking.
- (2).Cover the pan with lid if possible during cooking.
- (3).Choose pan which has better retaining heat capacity.
- (4).If possible, defrost frozen food in a way which does not need any power consumption.
- (5).It takes less time to cook food which has large surface area to volume ratio.

Information for dismantling

Do not dismantle the appliance in a way which is not shown in the user manual. The appliance could not be dismantled by user. At the end of life, the appliance should not be disposed of with household waste. Check with you Local Authority or retainer for recycling advice.

Disposal of your old appliance



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

Customer service

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this appliance which is not in conformity with the instructions contained in this manual.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

Purchase product at Conforama store:

This instruction book is also available on our website: www.conforama.fr

If you have a problem with your product, before going to your Conforama store, please get in touch with our aftersales services for electrical household appliances:

[http://sav-client.conforama.fr /](http://sav-client.conforama.fr/)

or call :09 69 32 05 05 from Monday to Saturday, 8:30 to 19:00 price of a local call.

Purchase product at BUT store:

This instruction book is also available on our website: www.but.fr

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97

From Monday to Friday from 9:00 to 19:00, Saturday from 9:00 to 18:00 (local call price).

CONFORAMA FRANCE

80 Boulevard du Mandinet
LOGNES 77432 MARNE
LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

BUT INTERNATIONAL

1, Avenue Spinoza
77184 Emerainville
FRANCE

12/08/25



Séparez les éléments avant de trier

Conforama

BUT